技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

寝屋川市立友呂岐中学校

教諭

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　学校栄養職員

１．日時　　　令和5年１１月９日（木）　４時間目（１１時５５分～１２時４５分）

２．場所　　　第２学年３組教室

３．学年・組　第２学年３組（３３名）

４．単元名　日常食の調理

５．単元目標

・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできる

・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできる

・材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる

６．教材観

　日常的によく用いられる食品について、どのような特徴があるのかを意識する機会は少ない。そのため、調理上の性質などを学習し、日常生活と結びつけることが大切である。また、肉や魚などの調理については、食中毒の予防のために、安全で衛生的に取り扱うことができるように特に注意が必要である。

７．生徒観

　※個人情報のため削除

８．指導観

　食生活に興味がある生徒は多いが、普段どのような食品を食べているかまでは意識している生徒が少ない。また、食品の特徴や調理上の性質に関しては、日常的に意識することはしていないと考えられる。本単元を通して、様々な食品の特徴や日常的な調理について学び、実生活と結びつけられるようにする。

９．単元の評価規準

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A知識・技能 | B　思考・判断・表現 | C　主体的に取り組む態度 |
| １．日常生活と関連付け，用途に応じた食品の選択について理解しているとともに，適切にできる。  ２．食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに，適切にできる。  ３．材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに，基礎的な日常食の調理が適切にできる。 | 日常の１食分の調理における食品の選択や調理の仕方，調理計画について問題を見いだして課題を設定し，解決策を構想し，実践を評価・改善し，考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 | よりよい生活の実現に向けて，日常食の調理について，課題の解決に主体的に取り組んだり，振り返って改善したりして，生活を工夫し創造し，実践しようとしている。 |

１０．単元の指導と評価の計画（全　４／８時間）

１０．題材の指導と評価の計画

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 時 | ねらい | 主な学習活動 | 評価規準【観点】 |
| 第１時 | 安全や衛生、食品の性質、調理の技能を踏まえ、日常食の調理について理解できる。 | 調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。 | 食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理について理解している。【A―２】  材料に適した加熱調理の仕方を理解している。【A―３】 |
| 第２時 | 野菜・いもの調理上の性質について理解できる。 | 野菜・いもの調理上の性質を知る。 | 野菜・いもの調理上の性質について理解している。【A―１】 |
| 第３時 | 肉の調理上の性質について理解できる。 | 肉の調理上の性質を知る。 | 肉の調理上の性質について理解している。【A―１】 |
| 第４時  （本時） | 肉の調理上の性質を踏まえ、調理の計画について考えることができる。 | 安全と衛生に気を付けて、肉の調理をするための計画を立てる。 | 肉の調理について、自分の生活を振り返り、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。  【Ｃ】 |
| 第５時 | 肉の調理上の性質を踏まえ、工夫して調理できる。 | 安全と衛生に気を付けて、肉の調理をする。 | 肉に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。【Ａ―３】 |
| 第６時 | 魚の調理上の性質について理解できる。 | 魚の調理上の性質を知る。 | 魚の調理上の性質について理解している。【A―１】  自分の生活を振り返り、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。【Ｃ】 |
| 第７時 | 魚の調理上の性質を踏まえ、工夫して調理できる。 | 安全と衛生に気を付けて、魚の調理をする。 | 魚に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。【Ａ―３】 |
| 第８時 | 野菜・いもの調理上の性質を踏まえ、工夫して調理できる。 | 安全と衛生に気を付けて、野菜の調理をする。 | いも・野菜に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。【Ａ―３】  野菜・いもの調理について課題を見出して、解決策を構想し、実践しようとしている。【B】 |

１１．本時の展開

（１）本時の目標

　肉の調理上の性質を踏まえ、調理の計画について考えることができる。

（２）本時の学習過程

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時間 | 学習内容 | 指導上の留意点 |
| 導入  （５分） | ぶた肉、牛肉、とり肉を使った料理についてグループで話す。  肉料理の例を挙げる。 | どのような調理方法かも合わせて考えるように伝える。  調理法によって分類する。 |
| 展開  （３５分） | しょうが焼きの作り方を確認する。  使用する材料と分量の確認  調理の手順を知る。  手順を理解しながら、ぶた肉の安全な取り扱いについて考える。 | 調理実習でぶた肉のしょうが焼きを作ることを伝え、作り方などを確認する。  使用する材料と調味料の量り方を確認する。  ICTを利用して、写真などをスクリーンに映しながら説明をする。  肉に対するしょうがの働き、加熱調理について詳しく説明する。  （学校栄養職員が説明を行う） |
| まとめ  （１０分） | 調理の手順と注意事項を確認する。  役割分担を決める。 | 班で授業の復習をしながら、プリントに振り返りを記入する。  調理実習の役割分担を決め、次回の授業で実習に取り組めるようにする。 |